STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 22628
31 juli
2015

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, productdossier „Mojama de Barbate”

.
Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 223 van 8 juli 2015 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen registratie(s) van bijgaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 8 september 2015 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2015/C 223/09)
Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag (1).

ENIG DOCUMENT

„MOJAMA DE BARBATE”
EU-nummer: ES-PGI-0005-01210 – 10.3.2014
BOB () BGA (X)

1. Naam

„Mojama de Barbate”

2. Lidstaat of derde land

Spanje

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.7. Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

„Mojama de Barbate” wordt gemaakt van de delicate delen van de tonijn, zowel aan de boven- als de onderkant, die lendenstukken worden genoemd en die worden onderworpen aan een proces van verduurzaming bestaande uit zouten en vervolgens drogen, aan de lucht of in speciaal hiervoor ontworpen droogkanalen.
„Mojama de Barbate” wordt onderverdeeld in de categorieën Extra en Primera.
Categoría Extra: dit is mojama die is gemaakt van de binnenkant van de lende, oftewel het gedeelte dat tegen de ruggengraat aanligt en dat minder vet bevat.
Categoría Primera: dit is mojama die is gemaakt van de gedeelten van de lende die tegen de voor de Categoría Extra bestemde gedeelten aan liggen en die meer vet bevatten.
„Mojama de Barbate” is aan de buitenkant donkerbruin en heeft op het snijvlak voor de lendenstukken van de tonijn kenmerkende strepen, die bij de Categoría Primera opvallender aanwezig zijn dan bij de Categoría Extra. Het snijvlak is donkerrood met donkerder tinten aan de rand, heeft een compacte, gladde textuur met een geringe vezelachtigheid en ruikt en smaakt naar vette vis.
Het zoutgehalte ligt tussen 3% en 9% en de relatieve vochtigheid tussen 35% en 45%.
„Mojama de Barbate” wordt vacuümverpakt in naar behoren geëtiketteerde doorzichtige plastic zakken, in olijf- of zonnebloemolie, gesneden in stukken of plakken van verschillend gewicht. „Mojama

de Barbate" kan ook worden verpakt in glazen potten, in plakken en in olijf- of zonnebloemolie.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

„Mojama de Barbate" wordt gemaakt van de lendenstukken van de volgende soorten tonijn: Thunnus albacares, bekend onder de handelsbenamingen geelvintonijn, yellowfin tonijn of lichte tonijn (of als „rabil" in Spanje); en Thunnus thynnus, bekend onder de handelsbenaming blauwvintonijn, met een levend gewicht van meer dan 200 kg. Er gelden geen beperkingen voor het gebied van herkomst van de grondstoffen, maar er wordt uitsluitend wilde tonijn gebruikt.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

De volgende bewerkingen moeten plaatsvinden in het afgebakende geografische gebied: het wassen van de tonijn, het versnijden van de tonijn (traditioneel „ronqueo" genoemd), het wassen van de verkregen deelstukken, het zouten, het herhaaldelijk wassen totdat de gewenste mate van zoutheid is verkregen, het persen, de verduurzaming van de lendenstukken door middel van drogen, het bijsnijden en de uiteindelijke selectie van de te verpakken stukken.

3.5. Specifieke regels betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

„Mojama de Barbate" moet binnen het productiebedrijf worden verpakt om de fysieke, chemische en organoleptische eigenschappen te behouden die aan het einde van het proces worden bereikt, met name het zoutgehalte en de relatieve vochtigheid.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Het volgende moet op opvallende wijze worden weergegeven op het etiket van iedere producent die de BGA „Mojama de Barbate" op de markt brengt: de vermelding „Mojama de Barbate" en het BGA-logo van de Europese Unie. Bovendien moet het onderstaande logo van de Beschermde Geografische Aanduiding op het etiket worden weergegeven.



4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

„Mojama de Barbate" wordt vervaardigd in de gemeenten Barbate en Vejer de la Frontera, beide gelegen in de provincie Cádiz.

5. Verband met het geografische gebied

„Mojama de Barbate" wordt op de nationale markt beschouwd als een delicatesse, die wordt gekenmerkt door zorgvuldige bereiding en een hoge prijs en die zich leent voor fijnproeverij. Het product is te vinden in levensmiddelenzaken met regionale specialiteiten in verschillende delen van Spanje, alsmede in restaurants en andere eetgelegenheden.



Het verband tussen „Mojama de Barbate” en het geografische gebied kom tot uiting in het prestige en de reputatie die het product heeft verkregen door het traditioneel in het gebied beoefende zouten van vis. Het is een gebied waar al eeuwenlang op tonijn wordt gevist en waar bekwaamheid zich manifesteert in de ambachtelijke bereidingsmethoden op basis van kennis en ervaring die van de ene generatie op de andere worden overgedragen.
De gehele kust van de Golf van Cádiz kent een lange traditie van vissen en tonijn zouten die teruggaat tot de tijd van de Feniciërs en Tartessiërs, van wie de inwoners van het gebied de vistechnieken hebben geleerd. Verwijzingen naar het gebruik van netten die een doolhof vormen gaan terug tot deze tijd.
De Arabieren verbeterden later het ontwerp van de netten en introduceerden de almabraba (Andalusisch-Arabisch voor „plaats waar men toeslaat/vecht”), waarbij de vis werd gevangen in een doolhof van staande netten aan de kust op plaatsen waar de tonijn langs trekt als deze op weg is van de Atlantische naar de Middellandse Zee om te paaien.
De almadrabas in de Straat van Gibraltar, alsmede de grote afmetingen en overvloedige aanwezigheid van de tonijn die in dit gebied werd gevangen, vormden over een tijdsbestek van bijna tien eeuwen het onderwerp van vele beschrijvingen van klassieke auteurs. Zij meldden ook dat de vis verhandeld werd in het gehele Middellandse Zeegebied en benadrukten daarbij diens voedingswaarde en culinaire kwaliteiten.
Het zouten en de verwerking van tonijn was reeds een bloeiende nijverheidstak in de Romeinse provincie Hispania Baetica. De visserij werd voortgezet en floreerde onder de volkeren die zich nadien in het zuiden van Spanje vestigden. Zij bestaat nog steeds en de traditionele ambachtelijke methoden zijn in stand gehouden.
In het geografische gebied waar „Mojama de Barbate” wordt geproduceerd, is de traditionele verwerkende nijverheid nog actief en worden activiteiten georganiseerd voor vakmensen uit de horeca en de bedrijfswereld, voor tonijnliefhebbers en voor geïnteresseerden in het algemeen, zoals de Semana Gastronómica del Atún (Culinaire week van de tonijn), georganiseerd door het gemeentebestuur van Barbate, waarbij gasten uit de culinaire wereld kookdemonstraties houden en bezoekers kunnen proeven van traditionele gerechten met blauwvintonijn, een belangrijk onderdeel van de keuken van dit deel van de kust van Cádiz. Het evenement omvat ook andere activiteiten, zoals kookwedstrijden en een tapawedstrijd waarbij deelnemers de beste tapa op basis van blauwvintonijn trachten te maken.
Mojama is het belangrijkste gezouten tonijnproduct. De bedrijfstak waarin het product via ambachtelijke methoden wordt bereid, is tot ontwikkeling gebracht door kleine en middelgrote familiebedrijven die worden geleid door de oprichter of diens nakomelingen, waardoor zelfs de meest traditionele productiemethoden konden worden gehandhaafd. Alleen nieuwe methoden die een betere voedselveiligheid en een algehele controle van het productieproces mogelijk maken, werden ten behoeve van een hogere kwaliteit overgenomen.
Voor de bereiding van het product zijn gespecialiseerde kennis en ervaring nodig in ieder stadium van het proces: het versnijden van de vis; de verwijdering van de lendestukken waarmee de „Mojama de Barbate” wordt gemaakt; het op de juiste plaatsen insnijden; het zouten, waarbij de bekwaamheid bestaat in het kennen van de gewenste mate; vervolgens het wassen, op zeer zorgvuldige wijze, zodat alleen het overtollige zout – en niet meer – wordt verwijderd; en tot slot het drogen – hetzij op natuurlijke wijze, hetzij in droogkanalen – waarvoor het plaatselijke microklimaat de optimale omstandigheden biedt.
Vele publicaties getuigen van de reputatie van het product in de culinaire wereld, waaronder de Inventario Español de Productos Tradicionales (1996), gepubliceerd door het Ministerie van Landbouw, Visserij en Voedselvoorziening van de nationale overheid, alsook het onderzoek dat door Unicaja is gepubliceerd onder de titel Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía, Deel II (2006), waarin mojama wordt beschreven als een traditioneel Andalusisch product dat voornamelijk wordt geproduceerd in Barbate (Cádiz) en Isla Cristina (Huelva).
Op 30 augustus 2009 publiceerde de nationale krant El País een culinair artikel getiteld „Sal para la vida” (Zout voor leven), waarin werd gesteld:
„Vis wordt in ontwikkelde landen nog steeds gezouten, omdat de vis hierdoor een heerlijk aroma krijgt. Spanje heeft producten van wereldklasse te bieden, zoals Santoña-ansjovis en Mojama de Barbate.”
In het culinaire katern van La Mar de Cádiz, een gids over de provincie, staat: „Het eten en drinken aan de kust van Cádiz is zo rijk en gevarieerd als de provincie zelf, van de wijnen van Sanlúcar de Barrameda en El Puerto de Santa María over de plaatselijke gebraden vis tot Mojama de Barbate, waarmee de keuken van Cádiz tot de meest geliefde in Spanje behoort.”
Vele verwijzingen op het internet getuigen van de reputatie van „Mojama de Barbate”, bijvoorbeeld:
De online Guía Interactiva de Restaurantes de Cocina Marinera (Interactieve Visrestaurantgids) onderschrijft de reputatie van de mojama: „Een van de bekendste gezouten producten is mojama de atún (kenmerkend voor Isla Cristina en Barbate, de belangrijkste producten van Andalusië)”.
„Mojama de Barbate” staat op het tapasmenu van het restaurant Buentrago, dat in Sevilla over meerdere etablissementen beschikt.



Bij de inauguratie van de Internationale Beurs voor Toerisme (FITUR) in Madrid werd een proeverij van „Mojama de Barbate" gehouden.
Verschillende publicaties in de provincie Cádiz doen verslag van proeverijen van „Mojama de Barbate" die plaatsvinden tijdens de semana del atún (week van de tonijn).
De toeristische gids voor Los Caños de Meca vermeldt „Mojama de Barbate" specifiek als een typisch lokaal product.
Mojama de atún extra de Barbate is ook te vinden op de menukaart van het restaurant Alcaravea.
In de online krant Andalucía staat een artikel waarin de reputatie van „Mojama de Barbate" wordt bevestigd – „Barbate (Cádiz) heeft een zeer gevarieerde keuken gebaseerd op zeevis, schaal- en schelpdieren, met specialiteiten als „Mojama de Barbate"" – en waarin het product uitvoerig wordt beschreven.
„Mojama de Barbate" wordt ook genoemd in de Guía de la provincia de Cádiz (Gids van de provincie Cádiz), als een karakteristiek gerecht met hoge voedingswaarde dat wordt beschreven als „smakelijk".
Wat betreft het voorkomen van de naam in het alledaagse taalgebruik, kan hier worden vermeld dat in een artikel in de ABC de Sevilla van 7 augustus 2000 de volgende uitdrukking werd gebezigd: „…tiesos cual mojama de Barbate o de Isla Cristina" (een uitdrukking met de betekenis „helemaal platzak").
Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(Artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening (2))
De volledige tekst van het productdossier is beschikbaar, hetzij op het volgende adres:
http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_mojama_barbate.pdf
hetzij door direct naar de startpagina van de Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural te gaan (http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal) en dan door te klikken op: „Industrias Agroalimentarias"/„Calidad y Promoción"/„Denominaciones de Calidad"/„Productos derivados de la pesca". Het productdossier kan worden geraadpleegd door te klikken op de beschermde benaming.

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
(2) Vgl. voetnoot 1.